

## MEDIUM DRY ohne Jahrgang

### Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Emilio Hidalgo*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
1874
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*nein*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Familie Hidalgo*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*D. Jose Maria Mateos Lopez*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Jerez-Xérès-Sherry (D.O.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

### Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Palomino (93 %), Pedro Ximénez (7 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Gärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
17,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
30,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
4,20
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
75,00
- ▶ **ph** (ph)  
3,00
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)  
*ja*
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)  
*nein*
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)  
*nein*
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)  
*nein*
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)  
*nein*
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)  
*0,375 l, 0,75 l*



## MEDIUM DRY ohne Jahrgang

### Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*Añina, Balbaina, Macharnudo*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*k.A.*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*k.A.*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*3.600*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Kalk, Lehm, Sand*
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
*70 hl/ha*
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
*Flachlage*
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
*60 m*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*Hand*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*September*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
*Mediterranes Klima mit atlantischem Einfluss*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*600 mm*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*k.A.*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*Ja*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*-*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*- (Solera-System)*

### Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Normales Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*10°-15° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*Auffläufe: Nudel, Reis / Fisch: Lachs, Tunfisch / Fleisch: Aufschnitt, Hase, Schinken, Schwein / Geflügel: Ente / Gemüse: frittiert / Gerichte: Tapas, Tortillas / Pasta/Nudeln: Paella / Salat: Salat mit Meeresfrüchten, Sommersalate*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Halbtrockener, bernsteinfarbener Sherry. Elegant und mild im Geschmack, dezente Restsüße, die dem Gaumen schmeichelt. Leicht gekühlt ein stilvoller Aperitif, lässt er sich bei Normaltemperatur mit raffinierten Vorspeisen wie einem Artischocken-Omelett oder Champignons mit Chorizo genussvoll kombinieren.  
Laut der Sherry-Kontrollbehörde ist der Begriff Amontillado nun ausschließlich Produkten mit einem Restzuckergehalt von unter 5 g/l vorbehalten, daher entfällt er bei diesem Produkt.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Clavel, 29  
11402 Jerez de la Frontera  
Spanien*